





Man nehme:

Ein Rezept – viel Phantasie



Rezeptsammlung Nr. 66





Man nehme:

Selbstgemachtes – Selbsterdachtes

Schmeckt sie nicht köstlich, die selbst gemachte Erdbeerkonfitüre? Pur ein echter Klassiker – süß und fruchtig. Aber was passiert, wenn Sie noch ein paar Basilikumblätter hinzufügen, einen Hauch Wodka oder gar die duftigen Lavendelblüten, die Sie so lieben? Nur Mut. Einfach ausprobieren!
Denn ausgehend von je einem klassischen Basisrezept für Konfitüre, Marmelade, Gelee und Chutney, ergänzt um die kreativen Tipps und Anregungen unserer Versuchsküche, sind Ihrer Phantasie keine Grenzen gesetzt. Sie werden staunen, was man aus einem Klassiker so alles machen kann.

Und damit der Spaß auch bei den kreativsten Einmachideen garantiert ist, bietet Ihnen Dr. Oetker immer das passende Helferprodukt:
So finden Sie im umfangreichen Sortiment neben den klassischen **Gelfix Gelierpulvern** und den traditionellen Einmachhelfern z. B. auch die Zucker sparenden **Super** und **Extra Gelier Zucker** für besonders viel Fruchtgeschmack oder den **Diät Gelier Fruchtzucker** für Kalorienbewusste und Diabetiker.

Und ganz neu: der **Express Gelier Zucker**. Mit ihm können Sie Ihre Konfitüre-Ideen ganz einfach, schnell und in kleinen Mengen schonend in der Mikrowelle zubereiten und besonders fruchtig genießen.

Lassen Sie sich von unseren Tipps und Anregungen zu ganz individuellen, neuen und ungewöhnlichen Kombinationen inspirieren.

In diesem Sinne: Viele köstliche Ideen und viel Spaß beim Kochen und Genießen Ihrer persönlichen Konfitürekompositionen.

Ihre

Kerstin Buchholz

Kerstin Buchholz
Leiterin der Dr. Oetker Versuchsküche

Rezepte, Tipps und Infos
Dr. Oetker Versuchsküche
Telefon: 0180/3 24 25 26
www.oetker.de

An diesen Zeichen erkennen Sie den Leichtigkeitsgrad der einzelnen Rezepte:

- (1 Zeichen) Gelingt leicht
- (2 Zeichen) Etwas Übung erforderlich
- (3 Zeichen) Aufwändig

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass die Gelinggarantie unserer Rezepte nur bei Verwendung der original Dr. Oetker Zutaten gegeben werden kann.

Die Konfitüre

Express Erdbeerkonfitüre pur

Zutaten:
300 g Erdbeeren (vorbereitet gewogen)
1 Packung Dr. Oetker Express Gelier Zucker

Vorbereiten: Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, entstielen, **sehr fein** schneiden und 300 g abwiegen.

Zubereiten: Früchte und Express Gelier Zucker in einem Rührbecher **sehr gut** verrühren. Rührbecher in die Mikrowelle stellen und **bei 600 Watt 3 Minuten (oder bei 800 Watt 2 Minuten)** erwärmen. **Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten.
Fruchtmasse gut umrühren, nochmals **bei 600 Watt (oder 800 Watt) 2 Minuten** erwärmen, dann wieder gut umrühren. Konfitüre sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off®) verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf dem Deckel stehen lassen.

TIPP: Um zu sehen, wie fest die Konfitüre in den Gläsern wird, geben Sie 1–2 Teelöffel der heißen Fruchtmasse auf einen gekühlten Teller. Ist Ihnen die Probe nicht fest genug, erwärmen Sie die Konfitüre **erneut 2 Minuten bei 600 Watt oder 800 Watt.**

Man nehme:



Express Erdbeerkonfitüre kreativ

Zutaten nach Lust und Laune:
Für eine **Express-Erdbeer-Aprikosenkonfitüre** verwenden Sie 150 g vorbereitete Erdbeeren und 150 g vorbereitete Aprikosen (Aprikosen waschen, abtropfen lassen, halbieren, entsteinen, sehr fein schneiden).

Oder versuchen Sie einmal die Kombination von Erdbeere und **Feige**. Dafür nehmen Sie 200 g vorbereitete Erdbeeren und 100 g vorbereitete Feigen (Feigen waschen, abtropfen lassen, Stängelansätze entfernen, halbieren und in kleine Stücke schneiden).

Verfeinern können Sie die Express-Erdbeerkonfitüre mit **Wodka**. Anstatt 300 g Erdbeeren verwenden Sie 250 g vorbereitete Erdbeeren. Nach der Zubereitung in der Mikrowelle rühren Sie 3–4 EL Wodka unter.

Eine mediterrane Note bekommt Ihre Konfitüre, wenn Sie 1 EL fein geschnittenes **Basilikum** in die zubereitete Konfitüre einrühren.

Eine duftende Express-Erdbeerkonfitüre bekommen Sie durch die Zugabe von 1 TL **Lavendelblüten** (Blüten waschen, abtrocknen, vom Stiel entfernen und klein hacken).

Wenn Sie es knackig mögen, rühren Sie 1 EL gehackte **Pistazienkerne** vor dem Erwärmen unter die Konfitüre.





Die Marmelade

Orangenmarmelade pur

Zutaten:
500 g Orangenfilets (vorbereitet gewogen, von etwa 7 Orangen)
500 ml (1/2 l) Orangensaft (Saft von etwa 6 Orangen oder Handelsware, ungesüßt)
1 Packung Dr. Oetker Extra Gelier Zucker

Vorbereiten: Orangen mit einem Messer schälen, dabei die weiße Haut mitentfernen, Fruchtfilets herausschneiden, Saft dabei auffangen und 500 g Fruchtfilets abwiegen. Die anderen Orangen auspressen und 500 ml Saft (mit dem aufgefangenen Saft) abmessen.

Zubereiten: Orangensaft und -filets in einem Kochtopf mit Extra Gelier Zucker **gut verrühren**. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen, mindestens 3 Minuten unter ständigem Rühren sprudelnd kochen und von der Kochstelle nehmen. Kochgut eventuell abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off®) verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf dem Deckel stehen lassen.

TIPPS:
- Gläser während des Erkaltens öfter umdrehen, damit sich die jeweiligen Zutaten besser verteilen.
- Sie können die Marmelade statt mit Extra Gelier Zucker mit 1 Päckchen Dr. Oetker Gelfix Extra und 500 g Zucker zubereiten.

Tipps und Tricks zum Filetieren von Orangen finden Sie unter www.oetker.de

Man nehme:



Orangenmarmelade kreativ

Zutaten nach Lust und Laune:
Eine exotische Variante bekommen Sie, wenn Sie 200 g Orangenfilets durch 200 g vorbereitete **Mangowürfel** (Mango waschen, schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und fein würfeln) ersetzen.

Oder probieren Sie eine **Multivitamin-Orangenmarmelade**. Dafür ersetzen Sie den Orangensaft durch 100%igen Multivitaminsaft.

Für eine edle Variante mit Alkohol ersetzen Sie 200 ml Orangensaft durch 200 ml **Prosecco**. Anschließend wie im Rezept beschrieben zubereiten.

Durch die Zugabe von 2 EL vorbereiteter **Minze** oder **Zitronenmelisse** (Kräuter waschen, trockentupfen und fein schneiden) wird Ihre Orangenmarmelade noch frischer. Die Kräuter nach 2 Minuten Kochzeit zugeben und noch 1 Minute mitkochen.

Eine **Orangen-Kokos-Marmelade** bekommen Sie, wenn Sie anstatt 500 ml Orangensaft nur 200 ml Orangensaft und 200 ml Kokosmilch verwenden.

Oder versuchen Sie die feurige Orangenmarmelade. 1–2 getrocknete **Chilischoten** sehr fein hacken und vor dem Kochen zur Marmelade geben.

Hinweis: Die Haltbarkeit wird durch die Zugabe von Kräutern, Kokosmilch und Chili verkürzt.





Das Gelee

Apfelgelee pur

Zutaten:
1250 ml klarer Apfelsaft (ungesüßt, von etwa 2200 g Äpfeln oder Handelsware)
1 Packung Dr. Oetker Super Gelier Zucker

Vorbereiten: Äpfel waschen, abtropfen lassen, vierteln, mit Hilfe eines Schnellkochtopfes oder Dampfentsafters Saft gewinnen (**Hinweis:** bitte Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten) und abkühlen lassen. 1250 ml Apfelsaft abmessen.

Zubereiten: Apfelsaft in einem Kochtopf mit Super Gelier Zucker gut verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen, mindestens 3 Minuten unter ständigem Rühren sprudelnd kochen und von der Kochstelle nehmen. Kochgut eventuell abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off®) verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf dem Deckel stehen lassen.

TIPP: Für eine Gelierprobe geben Sie 1–2 Teelöffel des heißen Gelees auf einen gekühlten Teller. Wird die Gelierprobe dicklich bzw. fest, so bekommt auch der Rest Ihres Gelees genügend Festigkeit in den Gläsern. Wünschen Sie eine stärkere Festigkeit, rühren Sie 1 Päckchen Dr. Oetker Zitronensäure unter das heiße Gelee und machen noch eine zweite Gelierprobe, ehe Sie das Gelee einfüllen.

Man nehme:



Apfelgelee kreativ

Zutaten nach Lust und Laune:
Für ein **Apfelgelee mit Kumquats** nur 1150 ml Apfelsaft abmessen. Das Gelee mit dem Saft zubereiten. Nach 2 Minuten Kochzeit 100 g vorbereitete Kumquatscheiben (Kumquats waschen, die Enden abschneiden, in 3 mm dünne Scheiben schneiden und Kerne entfernen) zugeben und noch 1 Minute mitkochen.*

Sie können auch ein **Apfel-Quitten-Gelee** zubereiten. 250 ml (1/4 l) Apfelsaft durch 250 g vorbereitete Quittenwürfel (Quitten mit einem Tuch trocken abreiben, um den Flaum zu entfernen. Quitten waschen, abtropfen lassen, entstielen, entkernen und in Würfel schneiden) austauschen.*

Oder runden Sie Ihr Apfelgelee mit Alkohol ab. Ersetzen Sie 250 ml (1/4 l) Apfelsaft durch **Calvados** oder für eine honigsüße Note verwenden Sie 750 ml (3/4 l) Apfelsaft und 500 ml (1/2 l) **Met** (Honigwein).

Auch Kräuter geben Ihrem Apfelgelee eine neue Geschmacksrichtung. 2 EL vorbereiteten **Zitronenthymian** (Thymian waschen, trockentupfen und fein schneiden) nach 2 Minuten Kochzeit zugeben und noch 1 Minute mitkochen.

Verfeinern Sie das Gelee mit 1 Päckchen Dr. Oetker **Finesse Amaretto-Bittermandel-Aroma**, indem Sie es mit dem Saft verrühren. Anschließend wie im Rezept beschrieben zubereiten. Sie können auch eine **Zimtstange** in jedes Glas stellen, bevor Sie das Gelee abfüllen.

*Gläser während des Erkaltens öfter umdrehen, damit sich die jeweiligen Zutaten besser verteilen.

Hinweis: Die Haltbarkeit wird durch die Zugabe von Kräutern und Zimt verkürzt.













Das Chutney

Aprikosenchutney pur

Zutaten:
750 g Aprikosen
250 g Zwiebeln (beides vorbereitet gewogen)
125 ml (1/8 l) Orangensaft (Handelsware)
125 ml (1/8 l) Weißweinessig
1/2 Packung (250 g) Dr. Oetker Extra Gelier Zucker
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Vorbereiten: Aprikosen waschen, abtropfen lassen, halbieren, entsteinen, fein schneiden und 750 g abwiegen. Zwiebeln abziehen, halbieren, fein würfeln und 250 g abwiegen. 125 ml Saft und 125 ml Essig abmessen.

Zubereiten: Früchte, Zwiebeln, Saft und Essig mit Gelier Zucker in einen Kochtopf geben, unter Rühren zum Kochen bringen und etwa 10 Minuten kochen, dabei ab und zu umrühren. Chutney mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off®) verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf dem Deckel stehen lassen.

Man nehme:



Aprikosenchutney kreativ

Zutaten nach Lust und Laune:
Die Zwiebeln lassen sich durch die gleiche Menge **Schalotten** oder **Frühlingszwiebeln** (Frühlingszwiebeln putzen, waschen, in feine Ringe schneiden) austauschen.

Wenn Sie dem Chutney eine alkoholische Note geben möchten, ersetzen Sie den Orangensaft durch die gleiche Menge **Gin**. Allerdings geben Sie den Gin erst nach der Kochzeit dazu, nochmals kurz aufkochen, abschmecken und abfüllen.

Oder versuchen Sie einmal die Zugabe von **Petersilie** oder **Rosmarin**. 3 EL fein gehackte Petersilie (Petersilie abspülen, trockentupfen) nach dem Kochen zugeben. Oder 1 EL gehackten Rosmarin (Rosmarin waschen, trockentupfen und zarte Nadeln einzeln abzupfen) vor dem Kochen zugeben.

Eine frisch-würzige Variante des Aprikosenchutneys bekommen Sie, wenn Sie 25 g vorbereiteten Ingwer (frischen **Ingwer** schälen und fein reiben) vor dem Kochen hinzufügen.

Wenn Sie es lieber feurig-scharf mögen, geben Sie 1 rote, fein gewürfelte **Peperoni** (Peperoni halbieren, entstielen, entkernen, die weißen Scheidewände entfernen, Hälften waschen und abtropfen lassen) vor dem Kochen zu dem Chutney. Tragen Sie unbedingt Gummihandschuhe zur Verarbeitung der Peperoni.

Noch fruchtiger wird das Chutney durch 1 Päckchen **Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale,** die Sie vor dem Kochen hinzufügen.





Mit viel Phantasie und kleinen Tricks

Mit kleinen Tricks und Tipps gelingen selbst die ausgefallensten Konfitürephantasien meist ganz einfach. Sie wollen Ihre Konfitüre mit Likör verfeinern und wissen nicht, wie das geht? Sie fragen sich, was man tun muss, damit sich Mangostückchen gleichmäßig im Gelee verteilen, und ob man Gelee mit Tonic oder Ginger Ale verfeinern kann? Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf und rufen Sie bei Fragen einfach die Hotline unserer Dr. Oetker Versuchsküche an. Unter 01 80/3 24 25 26 (0,09 €/Min) beantworten wir Ihnen alle Fragen rund um's Thema selbst gemachte Konfitüre & Co.

Hier können Sie außerdem unser kostenloses „Einmach 1x1" anfordern, in welchem Schritt für Schritt erklärt wird, wie man ohne großen Aufwand die köstlichsten Konfitüren zaubert, oder Sie können sich zu einem unserer Einmachseminare anmelden.

Lassen Sie sich auch auf unserer Homepage inspirieren. Unter www.oetker.de finden Sie über 3000 von der Dr. Oetker Versuchsküche entwickelte, geprüfte und daher gelingsichere Rezepte rund um die Themen Einmachen, Dessert, Kochen und Backen.



Weitere Anregungen finden Sie in unserem neuen Buch: „Dr. Oetker – Alles selbst gemacht: Konfitüren". Es ist im Internet unter www.oetker.de oder im gut sortierten Buchhandel erhältlich.

Kreativität gewinnt



Sie haben ein Rezept entwickelt, das nicht nur einzigartig ist, sondern auch noch einzigartig gut schmeckt? Dann ist unser Rezeptwettbewerb genau das Richtige für Sie.

Schicken Sie Ihre Rezeptidee bis zum 31.07.2006 an:
Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Stichwort: Kreativität,
Lutterstr. 14, 33617 Bielefeld
Gewinnen Sie eine von 15 Teilnahmen an einem Einmachseminar bei Dr. Oetker. Zwei köstliche Tage erwarten Sie, Hotel mit Übernachtung, Frühstück und Rahmenprogramm inklusive.*
Einsendeschluss ist der 31.07.2006

*Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Nicht teilnehmen können Mitarbeiter der Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG. Eine Barauszahlung der Gewinne ist nicht möglich.

Dr.Oetker

Qualität ist das beste Rezept.